

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 2097 (2009) (Arabic): Royal Jelly (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

يشش ُع ٓبئ ً

GSO5 /FDS....../2009

غذاء ملكات النحل

Royal Jelly

إعداد:

نهاضُتافيُتراخيضيت نً فلطبثلطعانضَخُبثانغزائيتطنسايت

ْ زانرقيم يشش ُع نً فلطتيلبعيت خيضيت حوزيعهلأذاءان شأ ٍ نً.عظبت عليٓب،رنك1 فئ ٓا عرضت
نخعيش ُ أنخيفي م ، ٌأيلاضص نشاص ِعارٍيٓبك ًَفلطتليعيت خيضيت الا بعذ أغًَب بْيٍيضه ظ إلسة انٍيئت.

تقديم

يْئت الخيويظ رْأن يوضه ظانتعبُ ن ذ ألرانخيش العربيت يْئت لهيَت حضوف ٌ عضيخ ا الأجهزةان إطيُتنه إلطبث
اضبيي ظ ف ٌ د ألرانخيش العربيت، أي يٍبو اويَئت إعذ اد انلطبث اوبم عيت بإلعطن ضب ق ٌيُتيخ خظظت.

ل ذ أل بي ج يْئت انخيويظ رْأن يوضه ظانتعب ٌ ن ذ ألانخويش العربيت ض ٍد بشرٍبويش عمل هانت أنفيُ ٌيت سرلى (5) "
نهاضُتافيٌيت رانخيضريت ن ٍ فلطبث لطع انضَخُ ب ثان غزيئت طنس اعيت ب"ىعذادي ٍ فلطت "راغ يهكب ثان ُغ م"ي لِب م
أنت لطش ب بعد أستقرا ع انلطبث اوبم عيت شالعبيت الأربُيت ألنيت وانَ فب ثان مرجعيت ر اثانظهت.

ألذ أعخذَ ث ٌ ز ٍ انَ ٍ فلطت كلائغ تفٌيُت خمضريتف طأخعيضه ظ إلسة اريئت سرلى ((انزى عقنخبسري خ / /
/ ٍ ،ان فَلك / / و.

FORWARD

Standardization Organization for (GCC) is a regional Organization which consists of National Standard Bodies of GCC member States.

One of GCC main function is to issue Gulf Standards through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. (5) 'Technical Gulf committee for food and agricultural products standards' has prepared the standard of Royal Jelly by the State of Qatar, after review the Arabic, foreigner and International standards and related complied references.

This standard has been approved as Gulf technical regulation by GSO Board of Directors in its meeting No…./ …… held on ……/……H, / / G.

غذاء ملكات النحل

1-المجال ونطاق التطبيق:

حخخض رُ ِ انًىاطفت انمٍبعٍت انخهٍضيٍت ب غزاء يهكبث انُغم انطبصس انًُخح وانًعبأ عه ً يٍئت ب ِ إث أ ُ كبغ ِ لاث جيلاحيٍُت أ ٔ أللشاص.

2-المواصفات التكميلية:

1.2 GSO (9) بطبلبث انًاداث انغزائيٍت المعبأة.

2.2 GSO (21) انشش وط انظحٍت ف ًٍظبَغ الأغزٍت ٔ العاميهٍ بٓب.

3.2 GSO (323) شالأأشاطبث انعلة ن ُم ٔ حخضٌي ٍ زانًأغٍ انًَبشدة ٔ انًَذة.

4.2 GSO (382,383): ل ٔغذد انم ظ ٍ ا ٍ نًَ ٍ إطبببٍيٍ بيٍٍ ب يٍيزاث فلآبثف ٔ الأغزيت ٔ الأعلاف –

نضاضئيٍ الأول أ ٔ ن بًَ.

5.2 GSO (839): عبواث انًاداث انغزائيٍت ضاضء الأ ٔ ل انخشاطبث عامة.

6.2 GSO (988) : عذ ٔ د انًَغيٍبث الإشعيٍت انً ٍ عًَ ٍ إط ب بٓف ٔ انخُ ٍ ضٍُبث انغزائيٍت ضاضء الأول.

7.2 GSO (1694): انم إعذ العامت نظحت انغزاء.

8.2 انًافطت انيٍ بٍت انخهٍضيٍت انخ ٍ ٓحعتمدبه اريٍئت ن ٔأخ بطبت طش ق فغ ض أ ٔ خيٍسن اغ يهكبث انُغم .

3- التعاريف:

زاغ يهكبث انُ ُغ م)ب ٍ ان ٍ ُغم(: يٍك ّ م غ ز ا ئ ً طٍبيعى، ٍ ٔ يٍبدتضيٍ لاحٍ ٍئت يٍفتان مٍواراث ن ٍ ًٓشيٍ ٍ ٔ أبلٍ ي غ ، حفشصش غبلاث ٍ ًَغم العسمي ٍ غذذبطتف اًَشأط ح ًًٍ ًٍغدد البلعيٍت hypofaringeal خ غ ٍ بيٍٍشيٍٓبث يهكت انُ ُغ م.

4- المتطلبات:

يٍضب أ ٌ يٍخشف ٍ ٔ غ ز اء يهكبث انُغم انطبصس ٍ طُبف ف ٍ انًخطهببث انخبنيٍت:

1.4 أ ٌ يٍك ِ ٌ ٌ ان ًُخح خبنيٍب ً ي ٍ ٍ انًٕ ُخ ُ بث انضخ ٍ ٍُيٍش أ ٔ يٍشخم حّ .

2.4 أ ٌ يٍك ِ ٌ ٌ ان ًُخح خبنيٍب ً ي ٍ إنك غ ل .

3.4 أ يّك ٍ ّان َخّس را نّبلي غ أ كشري ّ .

4.4 أ يّك ٍ ّان َخّخ ب ريهيَي ٍ علامات ل خخّ ّ انخ ّهف .

5.4 أ يّك ٍ ّن ّفطب ث انطى أشئغت ان قّضري ٍ نّ ّخّس .

6.4 أ يّك ٍ ّان َخّخ ب ريهيَي ٍ المضافات ان غزئيت .

7.4 أ يّك ٍ خّ ب ريهيَي ٍ انَ ِاإن ب عيت .

8.4 أ يّك ٍ ّان َخّخ ب ريهيَي ٍ ان َ ِان غشيت أشئغ أن طعن غشريهي ٍ .

9.4 أ يّخغ ا ّطنشرلى اريّن ن صري ّ ّ ٍنّ بي ٍ 3 ّ 4 .

10.4 أ ّكخ ٍ ّ انَخطب ث انك ييَيت نّ َخّ طب صرس ّطنَ ف ف ط بنهّضخ ل سرلى)1(:

انضذل سرلى)1(

انَخطبت انك ي يَيت ن غ ز اعك ب ث أ غم ان طبس انَضف

انَخطبث	ز اغ ي ه ك ب ث ان ُ غ طب صرس	ز اغ ي ه ك ب ث ان م ُ ع نّ ض ف ف
َغت ن شطبت)عذ أ لظ ّ (َغت ان ش ُحي)عذ أ دَ (َغت انَ ِ ادك ش ب يْ ر يحت)عذ أد ّ (	% 60 % 12 % 12	% 5 % 32 % 6
َغ ت انَ اد ان ذ ُ يت)عذ أ دَ (َ ل ش ي ب د) عذ أد ّ (َغت 10-hydroxy-decenoic acid)عذ أد ّ (	% 12.5 % 0.8 % 10	% 2

11.4 ألا خري ذ َغ ب العُ ط ش المعنيت انَ ّهيت ن ّ ه َخّس ع ه ان غ ذ ّ خ ان ريت:

ان ش ط ب ص 0.5 ص ض ف ّ ان َي ٍ ّ

ان ُ غ ب ط 1 ط ض ء ف ّ ان َي ٍ ّ

ط نن سي َخ 1 ص ض ء ف ّ ان َي ٍ ّ

12.4 ألا خري ذ َغ ب ي ي ب ي ذات الأفاث عب ّ ٍي ض ظف ّ انَ ط ف اي ب عيت ان خضري ت ان َز ك إ س ة ف ب ُ ذ)4.2(.

13.4 أ "حك ٍ "انغذ ُدانكيشبئي نصريت نهًُش ي طبيتهضذل سلى)2(:

انضذل سلى)2(

انغذ ُدانكيشبئي نصريت ينزاغ ي هكبث انًغم

انكيشببث	انغذ ُدانصى أي م			
	ع	ق	و	ص
- العدلنكه انكبئُبث نحيش	5	1	10^3 X 5	10^4 x 5
- انخًئش أنفط ٍ	5	1	10^{2}	10^{3}
يبنلًٍُي ب نكش يىذيى بجيريُ	5	0		0

14.4 ألا يزيذ عذ ُدانخه ٍ د الأشبعه ُ نهًُش عمب ْ ي ٍضح فيان ً إطفنتانيحيويتانعميتانً زكإسة فيانًب ذ)5.2(.

5- أخذ العينات :

يضب يشاعاةيهيه ُ عُذ عغب حضيش ُ ح ذألبيبيث انفغ ض الأنخبس:

1.5 عنو إخخذاو أداث معنيَت عُذ عغب ُحضيش ُ ح ذأل العيناث.

2.5 أ "حغغب العيُتيإكب ٍعيش معزنهخيبساث انًؤيت الأتريت ٍ ُأت يإد ضارة.

3.5 أ "حك ٍ " أداث عغب العيناث أ ُعيتعظبف ُ حب تَطي ُتصبفت.

4.5 أ "ح كٍَ أ ُعيت أخز العيُبث راث ن ٍ " داك ٍ غيش يُفـزة للضد ٍ ء ُان ٓ إاء.

6- طرق الفحص والأختبار:

أ "يخفف غ ض ُأنخبس انيُبث طبيًَه ً إطفنتاي يحتانخضريت انً زكإسة في ُب ُذ)6.2(.

7- التعبئة والنقل والتخزين:

يضب يشاعاةي يه ُ عُذانتعبئت أن ُم ُنخ ُأخضري ٍ.

1.7 التعبئة :

1.1.7 أ ٌيخى تعبيت انًُتجَ ضش حض ًَيع ٌي إن خيلاب فٌ عبواث يخعيات معقت، داكُت انه ٍ ً ٌيُبغ تبع في ذخ يف ع ع هأنفظب ث انطبيعيت نهًُتجِ.

2.1.7 أ ً حًلأ انعبئبث إ ب بنًُتجِ خ ٌ بيئ خ ع خيخ حلافى حأيي ش انآء عل ٌ انًُتجِ.

3.1.7 أ ٌحك ٍ ًانعبواث يخ ك َتانغه ك لاٌ تسبب حيى يبث غيش يش غيبت فٌ انًُتجِ أب ءانخ ذأل أنخخضي ٍ.

4.1.7 لذيعبأ انًُتجِ فٌ طبس ةكب غ إلاث خ ح ٍ ٍ ع ه ٌنلانتًُخ ًَض ف ف أ ٌ انًُتجِ ف ٌ ان ظرسا ق ضري لاجهي ت.

2.7 النقل:

1.2.7 أ ٌيخى ًَم انًُتجِ ًَب ش د عذُسصت عشاسة لاضي ذ ع هٌ 4° ط ، أ ٌيخى ًَمّ عذُسصت عشاسة لاضيذ على) - 18(° ط نُجًِش لنًَضذ.

2.2.7 ألا تسبب عًبيئ مان ُ مم أ ٍ حه ٍ د نهًُتجِ أ ً حشاع ٌ أبء ان ُمم الأشتراطاث ان إسدف ٌ انًطفت انيهعيت انخضريت)3.2(.

3.7 التخزين:

1.3.7 أ ٌحك ٍ ً انًخبص ًصيذةانخ يًَت بعيذة ع ٍ ي ظبدس انغشاسة أنخه ٍ د.

2.3.7 أ ٌحك إنًخبص يًطببيتم نلأشتشطبث ان إسدف ٌ انًطفت انيهعيت انخضريت ان ًزك إس ف ٌبُ ذ)3.2(.

8-البيانات الإيضاحية:

يغ عذو الإخلال ببًَ ظ ج عليّ انً إطفت انيهعيت انخضريت ان ًزك إسة ف ٌبُ ذ)1.2(يضب أ ٌيوضظ بعطبك لت انًُتجِ يابَ ب ث انخبنيت:

1.8 أعى انًُتجِ)غ ز اي هكب ث ان ُغم(.

2.8 يخبسيخ الإَخبس خبسيخ إَخ ب ء الصلاحيت ، على أن لاضيذ فخشة صلاعيت انًُتجِ انًَب شد اعًَف ظ عُذ سصت عشاسة

لا تزيذ عل ٌ 4 ° ط عل ٌ شش يج يبسيخ الأَخبس، نهًُتجِ انًَضذ اعًَف ظ عُذ سصت عشاسة لا تزيد عل ٌ)- 18 (° ط عل ٌ عُت يب يه يخ الأَخبس.

3.8 شرخ شاطبثانخضري ٍ .

4.8 ـبـنُـغت شهًُانَـضـفـف أ ً فـ ً طـسـضريبيت فـ ًكبغ ٍ لاثفـيً كٍ لي ًخض ً عنُسصتي عشاسالنتفـت)لاخزيذ على 25 ° ط (نَذة عخي ٍ.

5.8 ثبخبببتانخزغش: لذيغبعبـعغبـوعتـنبعـغ الأشخاص ً لاي ُ ظظخ ذأن ّي ٍلبونغبـي م ً المرضغ ً الأطـفـال.

6.8 شطيبت الأستعمال عغبلنض ُظ أن ُ ًإرغبـنت .

Technical terms	المصطلحات الفنية
(10-hydroxy-decenoic) acid	عً غ) 10 –يْذسُكغ ُ- عً غيغِيُيك(
Worker bees	شغبلاث َغم العسم
Fermentation signs	علاماتانخخًش
Royal Jelly (bee milk)	زاغ يهكبثان ُغ م)نِ ان ُغم(

References

Main reference

-Egyptian standard

ES No.2914/2005

Bee products- Royal Jelly

Other references

-Luis Garcia, Ligia Bicudo

Physiochemical composition of

pure and adulterated royal jelly

Food section-San Paulo univ.

-Vichai wongchai

Seasonal variation of chemical composition

of royal jelly produced in Thailand

المراجع

المرجع الرئيسى

ان ًا ظفتانيم بعيتان َظشيت

سلى 2005/2914

خيضبثان ُغ م- غاء يهبثان ُغ م

المراجع الأخرى

يظ ضب عي بيضيهبي كبُ

انخشكيب انطبيعى وانكيًيئ ًَغ اء

يهبثان ُغ مان ُمأن غشوش

ل غى الأغزيض بيتع عب ٌب بأنان بشاصري م

فشي يبَضش ب

انخغيش ان ًٌ ع ًَ ه ُخشكيب انكيًيب ئ ًَغ اء

يهبثان ُغ مان ًَخج ف ُحيلا َذ